

БАБУШКИНЫ ПИРОГИ И БЛИНЫ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.99
Б 12

Составитель Г. С. Выдревич

Б 12 **Бабушкины** пироги и блины / Сост. Г. С. Выдревич. - М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2008. - 64 с.

Ничто не пахнет так вкусно, как только что испеченный пирог или свежий блинчик. Этот божественный аромат и неповторимый вкус — одно из незабываемых воспоминаний детства.

Вспомнить бабушкины секреты или научиться готовить, как мама, вам помогут рецепты, собранные в этой книге.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-25785-0

© -«Терция», составление, 2008
© «Терция», оформление, 2008
© «Издательство «Эксмо», 2008

www.infanata.org

ПРЕДИСЛОВИЕ

Помните, как пахло в доме, когда бабушка или мама вынимала из духовки только что испеченный пирог? Этот божественный аромат и неповторимый вкус — одно из незабываемых воспоминаний детства. Рецепты выпечки передавались из поколения в поколение и во многих семьях сохранились до сих пор в практически неизменном виде.

Это только со стороны кажется, что все просто. Однако, наверное, нет на свете вещи капризнее, чем тесто. Казалось бы, все делается по правилам, все составляющие — высочайшего качества, да и их количество — точь-в-точь, как бабушка объясняла... Но у нее почему-то — пища богов, а у вас — темный сухарик со слипшейся начинкой. А секрет прост. Он в ингредиенте, не указанном ни в одном рецепте, даже самом подробном. В пироги нужно вкладывать душу. И чувствовать их даже не седьмым, а каким-то особым чувством. Но не отчаивайтесь. Мастерство приходит со временем. У вас все получится.

Если кулинарного опыта у вас мало или вовсе нет, вам пригодятся несколько простых советов. Сложнее всего правильно приготовить дрожжевое тесто, чтобы оно получилось легким, а пироги — пышными.

Прежде всего — точно следуйте описанию, данному в рецепте. Когда же тесто уже практически готово, то есть оно поднялось и вы обмяли его, выложите массу на припыленную мукой доску, прижмите (слегка разровняйте) руками, а потом раскатывайте. После этого дайте тесту полежать минут



пять и только тогда формуйте пирог. Делается это для того, чтобы тесто, в котором продолжается брожение, напиталось углекислым газом и стало более воздушным. Такой процесс называется расстойкой.

Пирогов и пирожков существует великое множество. Собрать все рецепты «под одной крышей» попросту невозможно. Поэтому в этой книге собраны лишь старые и наиболее интересные рецепты, в том числе и очень простые.

Блины — тоже одно из наиболее любимых блюд очень многих людей. Казалось бы, что в них особенного? Просто-напросто запеченное жидкое тесто, обычная лепешка. Ан нет! Легкие, ажурные, пышные, сытные — и опять же удивительно ароматные. Даже принципиальные сторонники самых строгих диет вряд ли смогут удержаться в рамках, вдыхая запах свежее испеченного блина. А если еще и начинку в блинчик завернуть, либо полить его сметанкой, либо сдобрить медом... Это ли не объедение?

И в приготовлении этого чудного блюда есть свои особенности. Прежде всего нужно просеять муку, чтобы насытить ее кислородом. Тогда тесто будет лучше созревать. С этой же целью масло в тесто вводят, когда оно уже наполовину замешено. (Собственно, жиры можно и не вводить, а смазывать ими сковороду.) Интересная деталь: блины, приготовленные на воде, получаются более рыхлыми. Но если тесто замешивать на молоке, получается вкуснее. Как быть? Все просто. Смешайте воду и молоко, а пропорции выберите по своему вкусу. И еще. Чтобы тесто получилось «правильным», нужно в подготовленную жидкость вводить остальные ингредиенты, а не разводить муку жидкостью. Всыпать муку лучше порциями, непрерывно размешивая тесто. Если смесь получилась слишком густой, ни в коем случае нельзя просто разбавить ее. Нужно отложить несколько ложек теста в другую посуду, развести его теплой водой или молоком, очень тщательно перемешать, а потом ввести смесь в тесто, помешивая его. Обязательно проверьте, не осталось ли комков. Если они есть, процедите тесто через сито. После этого его надо еще раз вымесить.

ТЕСТО



Дрожжевое безопарное тесто

1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 1–5 яиц, 15–25 г дрожжей, 50–100 г сливочного или растительного масла, 40–100 г сахара, 15 г соли.

В глубокую посуду влить воду или молоко, подогреть до 30–37° С, растворить дрожжи, добавить сахар, соль, яйца. Все тщательно перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто.

Большую доску или чистый стол посыпать тонким слоем муки, выложить на него тесто и месить до тех пор, пока оно не станет однородным и не начнет отставать от рук.

Затем добавить растопленное (или слегка подогретое) масло, еще раз вымесить тесто, переложить его в посуду и смазать маслом или присыпать мукой, закрыть крышкой или плотной тканью и поставить в теплое место на 1,5–2 ч.

В течение этого времени поднимающееся тесто надо 1–2 раза обмять.

Когда оно поднимется второй или третий раз, из него можно печь пироги.



Если тесто нужно не сразу, его следует накрыть крышкой и поставить в прохладное место (можно в холодильник).



Дрожжевое опарное тесто

1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 1–5 яиц, 15–25 г дрожжей, 50–100 г сливочного или растительного масла, 40–100 г сахара, 15 г соли.

Приготовить опару. Для этого в подогретую воду или молоко положить все дрожжи, почти весь сахар и примерно 300 г муки. Поставить в теплое место. Когда опара поднимется и на ней образуются пузырьки, всыпать остальную муку, добавить масло, яйца и сахар (это называется сдобой). Тесто тщательно вымесить и снова поставить в теплое место. Далее с тестом поступают так же, как при приготовлении безопарным способом.

Следует помнить, что чем больше сдобы кладут в тесто, тем больше надо класть дрожжей. Увеличивая количество яиц и масла, надо уменьшить количество воды или молока.



Сдобное тесто

400 г муки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г сметаны, 1 ст. ложка сахара, соль, сода.

6 Муку высыпать в миску или на доску горкой, сделать в ней углубление. Вбить в него яйца, добавить



растопленное масло, сахар, соду и соль по вкусу, сметану. Замесить тесто, а затем поставить его на 30 мин в холодильник.



Сдобное тесто для рыбного пирога

1 кг муки, 500 мл молока, 7 яичных желтков, 150 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Молоко слегка подогреть, развести в нем соль и сахар, добавить раскрошенные дрожжи, ввести желтки и тщательно перемешать. В получившуюся смесь всыпать муку и замесить тесто. В конце замеса добавить растопленное едва теплое масло и снова вымесить. Тесто поставить в теплое место. Дать ему несколько раз подняться. После каждого подъема обмять тесто руками.



Песочное тесто со сметаной

3 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 0,75 стакана сметаны, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки сахара, 0,3 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки соли.

Масло или маргарин размягчить, растереть с сахаром и яйцами, добавить сметану и тщательно перемешать. Всыпать муку, смешанную с солью и содой, быстро замесить тесто и поставить его на 1–2 ч в холодильник.



Долго месить тесто нельзя, иначе изделия из него получатся грубыми. Поскольку тесто довольно мягкое, его нужно размазывать по противню или формам либо выдавливать через кондитерский мешочек.



Мягкое песочное тесто

3 стакана муки, 400 г сливочного масла или маргарина, 3 яичных желтка, 0,75 стакана сахара, сода.

Масло или маргарин размягчить, растереть с сахаром и яичными желтками в однородную массу. После этого всыпать муку с небольшим количеством соды, быстро замесить тесто и поставить его на 1–2 ч в холодильник.

Долго месить тесто нельзя, иначе изделия из него получатся грубыми.

Поскольку тесто довольно мягкое, его нужно размазывать по противню или формам либо выдавливать через кондитерский мешочек.



Сладкое песочное тесто

3 стакана муки, 300 г сливочного масла, 0,75 стакана сахара, 2 яйца, цедра 0,5 лимона, ванилин, сода.

8 Муку просеять, высыпать горкой на доску, сверху насыпать сахар, немного соды, ванилин по вкусу,



тертую цедру, а затем положить нарезанное небольшими кусочками масло. Всю эту массу порубить острым ножом в крошку, затем добавить яйца и быстро вымесить тесто руками — до образования однородной массы.

После этого сформовать из теста шар, накрыть его салфеткой и поставить в холодильник на 0,5–1 ч.

Такое тесто можно приготовить заранее и держать до выпечки в холодильнике.

ПИРОГИ



Ягодный пирог

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 1–5 яиц, 15–25 г дрожжей, 50–100 г сливочного или растительного масла, 40–100 г сахара, 15 г соли.

Для начинки: 2 стакана ягод, 3 яйца, 0,5 стакана сметаны, 2 ч. ложки сахара.

Приготовить дрожжевое опарное тесто (см. главу «Тесто»). Раскатать его в круглую лепешку толщиной около 1 см, выложить на противень, смазанный маслом. Ягоды выложить на тесто, разровнять и залить сметаной, взбитой с 2 яйцами и сметаной. Сформовать бортик, смазать его оставшимся яйцом.

Выпекать в духовке, разогретой до 200° С, до готовности.



Пирог с калиной

10 *Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 1–5 яиц, 15–25 г дрожжей, 50–100 г сливоч-*



ного или растительного масла, 40–100 г сахара, 15 г соли.

Для начинки: 1 стакан сушеной калины, 2 стакана воды, 2–3 ст. ложки меда.

Приготовить дрожжевое безопарное тесто (см. главу «Тесто»).

Приготовить начинку. Сушеную калину размолоть в кофемолке. Получившуюся муку залить водой и распарить в прогретой духовке в течение 2 ч. После этого добавить мед и тщательно перемешать.

Тесто разделить на три части. Две трети раскатать, выложить на противень, смазанный маслом, положить начинку, разровнять. Оставшееся тесто раскатать в лепешку по размеру пирога, накрыть ею начинку, края основы загнуть и защипать.

Выпекать в течение 30–40 мин в духовке, разогретой до 200° С.



Пирог с яйцами и луком

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 1–5 яиц, 15–25 г дрожжей, 50–100 г сливочного или растительного масла, 40–100 г сахара, 15 г соли.

Для начинки: 4 яйца, 400 г зеленого лука, 4 ст. ложки сливочного масла, соль.

Приготовить дрожжевое безопарное тесто (см. главу «Тесто»).

Приготовить начинку. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Лук вымыть,



обсушить, мелко нарезать. Яйца и лук соединить, добавить масло, посолить по вкусу и тщательно перемешать.

Тесто разделить на три части. Две трети раскатать, выложить на противень, смазанный маслом, положить начинку, разровнять. Оставшееся тесто раскатать в лепешку по размеру пирога, накрыть ею начинку, края основы загнуть и защипать.

Выпекать в течение 30–40 мин в духовке, разогретой до 200° С.



Пирог с ревенем

1 стакан муки, 1 стакан сахара, 3 яйца, 2 стебля ревеня, 0,5 ч. ложки корицы, сливочное масло.

Ревень очистить, мелко нарезать. Яйца взбить с сахаром до образования густой пены. Муку просеять, добавить корицу и ревень. Перемешать вилкой так, чтобы кусочки ревеня были обвалены в муке. Смесь всыпать во взбитые яйца, перемешать.

Форму смазать маслом, влить тесто. Выпекать в духовке в течение 30 мин на среднем огне. После этого духовку выключить и оставить в ней пирог еще на 10 мин. Затем завернуть пирог в полотенце и дать ему остыть.



Пирог с капустой (вариант 1)

12

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 1–5 яиц, 15–25 г дрожжей, 50–100 г сливоч-

ного или растительного масла, 40–100 г сахара, 15 г соли.

Для начинки: 1,5 кг белокочанной капусты, 4 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, соль.



Приготовить дрожжевое опарное тесто (см. главу «Тесто»).

Приготовить начинку. Капусту порубить, посолить по вкусу, размять руками, затем обдать крутым кипятком и дать настояться около 20 мин. После этого капусту отжать.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить, соединить с капустой, добавить масло, посолить по вкусу и перемешать.

Тесто разделить на три части. Две трети раскатать, выложить на противень, смазанный маслом, положить начинку, разровнять. Оставшееся тесто раскатать в лепешку по размеру пирога, накрыть ею начинку, края основы загнуть и защипать.

Выпекать в течение 30–40 мин в духовке, разогретой до 200° С.



Пирог с капустой (вариант 2)

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 1–5 яиц, 15–25 г дрожжей, 50–100 г сливочного или растительного масла, 40–100 г сахара, 15 г соли.

Для начинки: 1 кг белокочанной капусты, 3 луковицы, 3 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки измельченного укропа, 2 ст. ложки измельченной петрушки, 1–2 ч. ложки сахара, белый молотый перец, соль.

Для смазывания: 2 яичных желтка.



Приготовить дрожжевое опарное тесто (см. главу «Тесто»).

Приготовить начинку. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Капусту тонко нашинковать, опустить в кипящую воду и проварить в течение 5 мин. Откинуть на сито и обсушить. Лук мелко порубить и обжарить в масле. Добавить капусту и, помешивая, обжарить в течение 10–15 мин. Снять посуду с огня, положить яйца, сахар, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Тесто разделить пополам, раскатать в тонкие пласты. Один пласт выложить на смазанный маслом противень. Выложить на него начинку, накрыть вторым пластом, края защипать. Дать пирогу расстояться в теплом месте, затем проколоть его в нескольких местах вилкой, смазать взбитыми желтками.

Выпекать в духовке, разогретой до 220° С, в течение полчаса.



Открытый курник

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 1–5 яиц, 15–25 г дрожжей, 50–100 г сливочного или растительного масла, 40–100 г сахара, 15 г соли.

Для начинки: 500 г отварного куриного мяса, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 сырое яйцо, 1 яичный желток, 3–4 клубня картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень, соль.

Приготовить дрожжевое опарное тесто (см. главу «Тесто»). Раскатать его в круглую лепешку толщиной около 1 см, выложить на противень, смазанный маслом. Края



Куриное мясо порубить, соединить с мелко нарезанным яйцом и измельченной зеленью, перемешать.

Картофель отварить в мундире, очистить, растолочь, добавить сырое яйцо, масло, посолить по вкусу и взбить до образования однородной легкой массы.

Смесь с мясом выложить на тесто, разровнять, оставив кромку шириной около 2 см. Картофель положить в кондитерский мешочек, а затем выложить по кромке теста фигурки из него. Слегка приподнять края лепешки.

Выпекать в духовке, разогретой до 210–220° С, до готовности.



Куриник

Для теста: 4 стакана муки, 175 г маргарина, 2 яйца, 250 г сметаны, сода, соль.

Для начинки: 2 куриные ножки, 4–5 клубней картофеля, 2 луковицы, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Маргарин растопить, слегка остудить, добавить сметану, яйца, муку, немного соды, слегка посолить. Вымесить тесто — сначала в миске — ложкой, а затем на доске или столе.

Куриное мясо отделить от костей, удалить кожу. Мясо очень мелко порубить. Картофель вымыть, очистить, нарезать очень тонкой соломкой или маленькими кубиками. Лук мелко порубить. Ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Тесто разделить на две неравные части, от одной оторвать небольшой кусочек и сформовать из него шарик. Обе части теста раскатать в лепешки. Большую лепешку выложить в сковороду, на нее горкой положить фарш, свер-



ху — лавровый лист. Накрывать второй лепешкой. Края теста защипать, в середине «крышки» сделать отверстие и прикрыть его шариком.

Выпекать в умеренно разогретой духовке 1–1,5 ч. Время от времени снимать шарик и подливать понемногу воду, чтобы не пересушить корочку курника.



Быстрые пирожки

400 г муки, 3 ст. ложки растительного масла, вода, соль.

Масло влить в стакан и дополнить его водой до верха. Посолить по вкусу. Получившуюся смесь влить в муку, замесить крутое тесто, раскатать его в пласт и с помощью стакана вырезать кружочки. На кружочки положить любую начинку (мясной фарш, яблоки, ветчину, рыбу и т. д.), края теста защипать.

Заготовки выложить в сковороду, смазать смесью масла с водой и запечь в духовке до готовности.



Пирог с вишней

2 стакана муки, 2 стакана сметаны, 2 стакана сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка соды, 600 г вишни без косточек.

Половину сметаны растереть с половиной сахара, добавить смесь соды с мукой и сливочное масло. Замесить тесто.

Разделить его на две неравные части. Большую раскатать в лепешку, выложить ее в сковороду, завернуть



края. На тесто выложить вишню ровным слоем. Из оставшегося теста сформовать полоски, выложить их на пирог сеткой, из завернутых краев сделать бортик и замесить тесто. Одну часть раскатать в размер круглой сковороды и завернуть края.

Поставить пирог в духовку, разогретую до 200° С. Через 10–15 мин залить начинку оставшейся сметаной, взбитой с оставшимся сахаром. Выпекать еще около 15 мин.



Пирожки с щавелем

1 кг муки, 10–12 г сухих дрожжей, растительное масло, щавель, сахар, соль.

Муку просеять через сито, смешать с дрожжами, добавить соль, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки масла. Влить столько теплой воды, чтобы получилось густое тесто. Вымесить тесто, накрыть салфеткой и поставить в теплое место.

Приготовить начинку: щавель перебрать, вымыть, мелко порубить, добавить сахар по вкусу и тщательно перемешать. Количество начинки — по вкусу.

Когда тесто подойдет, разделить его на небольшие шарики, раскатать каждый в лепешку, положить в середину начинку, края защипать. Жарить на сковороде в большом количестве кипящего масла.



Пирожки с мясом

Для теста: 750 г муки, 375 г маргарина, 1 яйцо, соль.



Для начинки: 500 г мясного фарша, 1 маленькая луковица, 2 яйца, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Приготовить тесто. Охлажденный маргарин натереть на крупной терке, добавить просеянную муку и яйцо, посолить по вкусу, тщательно перемешать. Выдержать в холодильнике в течение 2 ч.

Приготовить начинку. Лук очень мелко порубить, обжарить вместе с фаршем в растительном масле, посолить и поперчить по вкусу. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить, добавить к остывшему фаршу и перемешать.

Тесто раскатать в пласт толщиной около 0,5 см, с помощью стакана вырезать кружочки. На середину каждой заготовки положить начинку, края теста защипать.

Выложить пирожки на смазанный маслом противень и запечь в духовке до готовности.



Пирог с яблоками

Для теста: 400 г муки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г сметаны, 1 ст. ложка сахара, соль, сода.

Для начинки: 1 кг яблок, 1 ч. ложка корицы, 2–3 ст. ложки сахара, лимонный сок.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовить сдобное тесто (см. главу «Тесто»).

Приготовить начинку. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать, положить в глубокую сковороду. Добавить сахар, корицу и лимонный сок по вкусу.



Тушить, помешивая, пока яблоки не станут мягкими. Остудить.

Тесто раскатать в пласт толщиной около 1 см, а затем вырезать из него большой круг. Выложить его на смазанный маслом противень. В середину круга положить начинку, разровнять, оставив по краям круга 1–1,5 см свободного пространства.

Из обрезков сплести косичку и сформовать тонкие полоски. Полосками выложить решетку на пироге, по краю лепешки выложить косичку. Смазать взбитым яйцом и запечь в духовке до готовности.



Песочный пирог с клубникой и яблоками

Для теста: 3 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 0,75 стакана сметаны, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки сахара, 0,3 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 500 г клубники, 250 г яблок, 200 г сахара.

Для смазывания: 1 яичный желток.

Приготовить песочное тесто со сметаной (см. главу «Тесто»).

Доску припылить мукой, выложить на нее тесто и раскатать его в пласт толщиной около 0,5 см. Противень смазать маслом, выложить на него пласт. На пласт положить вверх дном большую тарелку, по ее форме вырезать круг. Обрезки раскатать и нарезать полосками шириной примерно 2 см. Выложить их по краям круга и защипать как гребешок. Смазать тесто желтком. Выпекать 15–20 минут в горячей духовке. Когда тесто подрумянится, убавить огонь. Готовый пласт охладить на противне.



Клубнику перебрать, вымыть и обсушить. Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать и проварить с сахаром до состояния густого мармелада. На остывшую основу выложить клубнику, полить ее яблочным мармеладом. Затем переложить пирог на блюдо. Можно посыпать сахарной пудрой.



Пирог с рыбой

Для теста: 1 кг муки, 500 мл молока, 7 яичных желтков, 150 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 500–700 г рыбы, зелень, черный молотый перец, соль.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовить сдобное тесто для рыбного пирога (см. главу «Тесто»).

Рыбу выпотрошить, тщательно вымыть, обсушить, очистить от кожи и костей, посолить и поперчить по вкусу.

Тесто раскатать, выложить на него пласты рыбы, посыпать измельченной зеленью. Края лепешки соединить, придав пирогу форму рыбы. Противень смазать маслом, выложить на него пирог швом вниз, смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 220–250° С духовке до готовности.



Фруктовый пирог

20 250 г муки, 125 г сливочного масла, 3 яйца, 250 г изюма, 150–200 г сахара, 200 г чернослива или абри-



косов без косточек, 100 г миндаля или орехов, 2 ст. ложки сиропа, тертая цедра 1 лимона, 2 ст. ложки коньяка или водки, 1 ч. ложка пекарского порошка (разрыхлителя), панировочные сухари, соль.

Сухофрукты промыть. Миндаль крупно порубить. Масло или маргарин крупно порубить, взбить с сахаром, добавить сироп. Продолжая взбивать, добавить по одному яйца. Слегка посолить, всыпать цедру, смешанную с пекарским порошком, муку. Влить коньяк или водку, положить подготовленные фрукты. Тщательно перемешать.

Тесто сразу же выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму. Выпекать в духовке, разогретой до 125–150° С, в течение 1 ч.



Московская кулебяка

Для теста: 3 стакана муки, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 ч ложка дрожжей, тмин, корица, соль.

Для начинки: 2 стакана морковного фарша, 2 стакана мясного фарша, 2 стакана капустного фарша.

Для смазывания: 1 яйцо.

Замесить безопарное дрожжевое тесто (см. главу «Тесто»).

Из теста сформовать заготовки для 30 пирожков. В 10 положить морковную начинку, в 10 — мясную, в 10 — капустную.

Противень смазать маслом и выложить на него пирожки, плотно прижав их друг к другу. Дать расстояться минут 20. Затем смазать пирожки взбитым яйцом и запечь в духовке до готовности.



Готовую кулебяку аккуратно переложить на блюдо, следя за тем, чтобы пирожки не рассыпались.



«Рванный» пирог

Для теста: 3,5–4 стакана муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка крахмала, 1 стакан сахара, 3–4 ст. ложки сметаны, 0,5 ч. ложки соды.

Для начинки: варенье.

Масло растопить, добавить муку, яйца, сахар, сметану, крахмал и соду. Замесить тесто, разделить его пополам и поставить в холодильник на полчаса.

Одну половину теста раскатать в пласт, выложить его на смазанный маслом противень и смазать вареньем. Вторую половину разорвать на маленькие кусочки и посыпать ими пирог. Сформовать бортики.

Запечь в духовке до готовности.

Тесто можно не рвать руками, а натереть на крупной терке.



Классическая шарлотка

12 ломтиков черствого белого хлеба, 675 мл молока, 4 яйца, 60 г размягченного сливочного масла или маргарина, 70 г сахара, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 0,5 ч. ложки ванильной эссенции, 0,25 ч. ложки соли.



Ломтики хлеба намазать маслом. Четыре ломтика выложить в смазанную маслом стеклянную форму так, чтобы они слегка перекрывали друг друга. Присыпать корицей. Выложить слой еще из четырех ломтиков хлеба, присыпать корицей. Сверху положить оставшийся хлеб.

Молоко, яйца, сахар, ванильную эссенцию и соль взбить венчиком. Получившейся смесью полить хлеб. Дать настояться 10 мин.

Выпекать в духовке, разогретой до 170° С, в течение 55–60 мин. Остудить в течение получаса.



Ароматная шарлотка

4 кисло-сладких яблока, 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, панировочные сухари, сливочное масло.

Яблоки вымыть, очистить от семян, нарезать ломтиками. Форму смазать маслом, посыпать сухарями, выложить в нее яблоки.

Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром. Продолжая взбивать, постепенно добавить муку. Вылить получившееся тесто на яблоки.

Выпекать в духовке, разогретой до 200° С.



Пирог со сливами

200 г муки, 5 яиц, 100 г манной крупы, 1,5 кг слив, 150 г сливочного масла, 175 г сахара, 100 г измельчен-



ных ядер миндаля, 150 г йогурта, 150 г марципана, 0,5 ч. ложки тертой лимонной цедры, 1,5 ч. ложки разрыхлителя, соль.

Сливы вымыть, обсушить, удалить косточки. Марципан размять вилкой, добавить размягченное масло и перемешать с помощью миксера. Добавить сахар, йогурт, манную крупу, яйца, лимонную цедру, слегка посолить. Перемешать и постепенно всыпать муку, смешанную с разрыхлителем. Вымесить тесто.

Противень выстлать пергаментом или густо смазать маргарином. Выложить тесто, разровнять кулинарной лопаткой, а затем разложить рядами, слегка посолив, половинки слив. Посыпать миндалем.

Выпекать в разогретой до 180° С духовке 20–30 мин.



Открытый пирог с яблоками

Для теста: 3 полных стакана муки, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, 1 стакан молока, сода, соль.

Для начинки: 10–11 яблок, сахар.

Для смазывания и обсыпки: сливочное масло, сахарная пудра.

Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, ввести по одному яйца, затем муку, смешанную с содой, слегка посолить, влить молоко, тщательно вымесить тесто.

Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать тонкими ломтиками.

24 Тесто раскатать в пласт, выложить на смазанный маслом противень, выложить на него ломтики яблок,

посыпать их сахаром. Сформовать небольшие бортики.



Выпекать в умеренно горячей духовке в течение 1 ч. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Если яблоки сочные и сладкие, их можно не посыпать сахаром.



Яблочный пирог

Для теста: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г сахара, 1 яичный желток.

Для начинки: 200 г яблочного повидла, 50 г сахара, 75 г измельченного миндаля, 1 ст. ложка муки, 0,5 ч. ложки разрыхлителя, 2 яйца.

Муку смешать с сахаром, добавить масло, растереть в крошку. Добавить желток и вымесить тесто. Выложить его в форму, разровнять. Положить повидло, залить смесью миндаля, разрыхлителя, муки и яиц, взбитых с сахаром.

Выпекать в разогретой до 200–220° С духовке в течение 45 мин.



Вишневый пирог

250 г муки, 250 г сливочного масла, 200 г сахара, 3 яйца, 300 г вишни, 150 г йогурта, 75 г молотого миндаля, 50 г пластинок миндаля, 3 ч. ложки разрыхлителя, 1 пакетик ванильного пудинга, 1 пакетик ванильного сахара, 6 капель миндальной эссенции.



Масло растереть с сахаром, ванильным сахаром и эссенцией. Добавить яйца, перемешать.

Муку соединить с пудингом, молотым миндалем и разрыхлителем, перемешать. Добавить яично-масляную смесь, влить йогурт, снова перемешать.

Получившуюся массу выложить в разъемную форму, смазанную маслом. На тесте разложить вишни, посыпать пластинками миндаля. Дать постоять, чтобы вишни «утонули».

Выпекать в духовке, разогретой до 160° С, в течение 1 ч.



Пирог с творогом под черничным соусом

250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 яйцо, 160 г сахара, 500 г творога, 125 г сахарной пудры, 300 мл жирных сливок, 500 г черники, сок 2 лимонов, 10 г желатина, 2 ч. ложки крахмала, соль.

Соединить муку, яйцо, масло, 60 г сахара и немного соли, перемешать, поставить в холодильник на полчаса.

Форму смазать маслом, выстлать ее тестом, сделать бортик. Тесто наколоть в нескольких местах вилкой, накрыть пергаментом и положить на него фасоль или горох. Выпекать в духовке, разогретой до 170° С, около 20 мин. Удалить фасоль, бумагу снять.

Соединить творог, сахарную пудру и лимонный сок, перемешать. Добавить разбухший и распущенный желатин, а затем ввести взбитые сливки. Получившуюся массу выложить на корж, поставить в холодильник на 2 ч.

Приготовить соус. Ягоды прогреть с оставшимся сахаром, добавить крахмал, разведенный в 1 ст. лож-



ке воды, довести до кипения, прогреть на слабом огне в течение 5 мин. Остудить.

Соус подать к пирогу отдельно.



Пирог с брусникой

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 200 г сливочного масла или маргарина, 50 г свежих дрожжей, 3 ст. ложки сахара.

Для начинки: 2 стакана брусники, сахар.

Дрожжи растереть с сахаром, залить молоком, добавить растопленное масло, перемешать. Постепенно добавляя муку, замесить тесто, пока оно не начнет отставать от рук.

Поставить тесто в теплое место и дать настояться около получаса.

Готовое тесто разделить на две части. Одну раскатать в пласт и выложить на противень, смазанный маслом. Выложить ягоды, смешанные с сахаром. Накрыть пластом из оставшегося теста, края защипать.

Выпекать до образования темно-коричневой корочки.

Вместо свежей брусники можно использовать брусничное варенье.



Бабушкина коврижка

2 стакана ржаной муки, 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка меда, 1 ч. ложка соды, погашенной уксусом, 200 г сметаны, грецкие орехи.



Яйца взбить с сахаром в крутую пену, подержать в течение 2 мин на водяной бане. Добавить мед, сметану, сахар и тертые орехи (по вкусу), тщательно перемешать. После этого добавить муку, постоянно вымешивая тесто.

Готовое тесто выложить в форму или на противень. Выпекать в разогретой до 200–220°С духовке в течение 40 мин.

Готовую коврижку можно посыпать сахарной пудрой.



Новогодняя кулебяка

Для теста: 1 кг муки, 1 яйцо, 4 ст. ложки сливочного масла, 30 г дрожжей, 400 мл воды, ванильный сахар, сахар, растительное масло, соль.

Для начинки: 1 кг белокочанной капусты, 2 луковицы, 3 яйца, 100 г сливочного масла, соль.

Для смазывания: 1 яйцо.

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды с 1–2 ст. ложками сахара, перемешать и дать им подняться.

В глубокую миску вылить теплую воду (можно смесь 1 стакана воды и 1 стакана молока), добавить яйцо, растопленное масло, немного соли, ванильный сахар и 1–1,5 ст. ложки сахара.

Взбить до образования устойчивой пены. Добавить поднявшиеся дрожжи и тщательно перемешать. Замесить тесто, понемногу добавляя просеянную муку. Следить, чтобы тесто не получилось крутым (возможно, придется уменьшить количество муки).

Замешанное тесто отбить, сформовать из него шар, смазать растительным маслом, накрыть полотняной



салфеткой, накрыть посуду крышкой и дать тесту подойти в теплом месте. Выждать, чтобы тесто поднялось два-три раза, каждый раз обминая его.

Приготовить начинку. Капусту мелко нарезать, залить горячей водой, посолить по вкусу и отварить, чтобы капуста стала мягкой. Затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Лук мелко нарезать и подрумянить в масле. Добавить капусту, положить оставшееся масло, перемешать. Накрыть сковороду крышкой. Тушить 10–15 мин.

Подошедшее тесто раскатать в прямоугольный пласт. На ближний край выложить начинку, накрыть ее дальним концом теста, зашипать края, бока подмять внутрь. Смазать взбитым яйцом.

Выпекать в духовке, разогретой до 180° С, в течение 30–40 мин.



Быстрый капустный пирог

Для теста: 1 стакан муки, 150 г сливочного масла, 1 стакан сметаны или кефира, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки соды, погашенной уксусом, соль.

Для начинки: 0,5 кочана капусты, 2 яйца, 25 г сливочного масла.

Приготовить тесто. Масло растопить, добавить сметану или кефир, сахар, яйцо, соду и соль, перемешать. Ввести муку и вымесить тесто. Если оно получилось слишком жидким, добавить нужное количество муки.

Приготовить начинку. Капусту тонко нашинковать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать.



Тесто разделить пополам, раскатать в две лепешки. Одну выложить в большую сковороду, сверху положить капусту, разровнять ее, посыпать измельченными яйцами, а на них положить кусочки масла. Накрыть вторым слоем теста, защипать края.

Выпекать в разогретой до 200° С духовке в течение 30–40 мин.



Ватрушки с творогом

Для теста: 400 г муки, 150 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 0,5 стакана молока, 0,25 пачки дрожжей, 0,5 стакана воды, сахар, соль.

Для начинки: 400 г творога, 3 яичных желтка, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка муки, сахар, соль.

Приготовить тесто. Муку просеять. Дрожжи развести в едва теплой воде, добавить половину муки, тщательно перемешать, накрыть посуду крышкой или полотняной салфеткой, поставить в теплое место. Когда опара увеличится в объеме вдвое, добавить желтки, немного сахара, слегка посолить, влить теплое молоко и перемешать до образования однородной массы. После этого ввести оставшуюся муку, перемешать.

Тесто выложить на припыленную мукой доску, положить на него размягченное масло. Вымесить тесто руками, выбивая его на доске, пока масса не будет легко отставать от рук и доски. Поставить тесто в теплое место и выдержать около 2 ч, чтобы оно снова увеличилось в объеме вдвое.

Приготовить начинку. Творог положить под гнет **30** и выдержать до тех пор, пока не стечет сыворотка.



После этого пропустить творог через мясорубку, добавить желтки, растертые с маслом, перемешать, затем посолить по вкусу, всыпать немного сахара и муку, снова перемешать.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него с помощью выемки кружочки, наколоть их вилкой. На середину каждого положить начинку, края теста защипать, сформовав бортик.

Заготовки выложить на противень, смазанный маслом, слегка присыпать мукой, дать расстояться в течение 15 мин в теплом месте.

Выпекать в разогретой духовке до готовности (ватрушки должны зарумяниться и свободно отходить от противня).



Пирог с «шапкой»

1–1,5 стакана муки, 5–6 яиц, 1,5 стакана сахара, 1 стакан сметаны или кефира, 100 г сливочного масла, 1 стакан клубники или малины, 0,5 ч. ложки соды, погашенной уксусом, ванилин, соль.

Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Белки поместить в холодильник. Желтки соединить с 0,5 стакана сахара, сметаной или кефиром, размягченным маслом, мукой. Добавить немного ванилина и соли, а также соду. Вымесить тесто консистенции густой сметаны.

Тесто вылить в сковороду, выложить на него ягоды и слегка утопить их в тесте. Выпекать в умеренно нагретой духовке примерно полчаса.

Белки взбить с оставшимся сахаром в крутую пену.



Пирог вынуть из духовки, аккуратно вынуть из сковороды и переложить на противень. На пирог положить взбитые белки. Запечь в духовке до тех пор, пока «шапка» не приобретет кремовый оттенок.

Готовый пирог резать теплым, чтобы не растрескалась «шапка».

Свежие ягоды можно заменить кусочками очень спелых абрикосов, слив или персиков (фрукты нужно очистить от кожицы).



Пирог «Утопленник»

Для теста: 3,5 стакана муки, 0,5 пачки свежих дрожжей, 200 г сливочного маргарина, 2 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки растительного масла, 0,5 ч. ложки соды, погашенной уксусом, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 1 кг белокочанной капусты, 3 яйца, сливочное масло, соль.

Для смазывания: 1 яйцо.

Маргарин растопить, слегка остудить, соединить с теплым молоком, перемешать. Добавить раскрошенные дрожжи, размешать. Затем ввести яйца, сахар, растительное масло, муку, соду и соль. Тщательно перемешать.

Получившуюся массу положить в марлевый мешочек и положить его в глубокую посуду, заполненную ледяной водой. Дождаться, когда тесто всплывет.

Приготовить начинку. Капусту порубить и обжарить в масле до золотистого цвета. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать, соединить с капустой, посолить по вкусу и перемешать.



Тесто разделить на две части, раскатать их в пласты. Один из пластов выложить на противень, на него положить начинку, разровнять, накрыть вторым пластом, края теста защипать. Смазать пирог взбитым яйцом, дать расстояться в течение 10–15 мин.

Выпекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Начинку можно заменить на любую другую по вкусу: из белой или красной рыбы, из риса с грибами, из густого варенья или повидла и т. д.



Пирог с опятами

Для теста: 6 стаканов муки, 400 г сливочного масла, 130 г сметаны, 3 яйца, 1 ст. ложка соли.

Для начинки: 3 кг свежих опят, 300 г растительного масла, 250 г сметаны, соль.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовить тесто. Масло нарезать небольшими кусочками, а затем порубить его вместе с мукой так, чтобы получилась мелкая крошка. Сметану соединить с яйцами, добавить соль, тщательно перемешать. Получившуюся смесь соединить с мучной крошкой, замесить тесто. Тесто разделить на две части, поставить на полчаса в холодильник.

Приготовить начинку. Грибы очистить, крупно нарезать, выложить в дуршлаг, промыть и обсушить. После этого посолить, выложить в сковороду с кипящим маслом, перемешать. Поставить посуду в духовку. Запекать до тех пор, пока грибы не поджарятся до состояния сухариков. Следить за тем, чтобы масло все время кипело.



Охлажденное тесто раскатать в два пласта. Один пласт выложить на противень, смазанный растительным маслом, на него положить начинку, разровнять. Накрыть вторым пластом. Края верхнего пласта завернуть под края нижнего. Смазать взбитым яйцом, а затем разрезать верхний пласт острым ножом на полоски шириной около 2 см.

Выпекать в разогретой духовке до готовности. Сметану посолить и аккуратно влить ее через разрезы в начинку горячего пирога. Накрыть пирог целлофаном или пергаментом, а затем полотенцем и дать настояться, чтобы сметана пропитала начинку.

Пирог подавать теплым.



Пирог с белыми грибами

Для теста: 2,5 стакана муки, 30–40 г дрожжей, 0,5 стакана воды, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливок, 50 мл водки.

Для начинки: 3–4 белых гриба, 400 г зеленого лука, 100 г укропа, 5 яиц, 100 г сливок, растительное масло, соль.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовить тесто. Соединить муку и разведенные в воде дрожжи, замесить опару и оставить ее на ночь в теплом месте. Затем добавить растопленное масло, яйцо, сахар, сливки и водку, тщательно вымесить и поставить в теплое место.

Приготовить начинку. Яйца взбить с небольшим количеством сливок, поджарить яичницу, а затем мелко порубить ее. Грибы очистить, вымыть, нарезать ломтиками и обжарить. Зеленый лук мелко порубить, растолочь с



крупной солью, добавить измельченный укроп, яичницу и грибы. Посолить по вкусу, влить оставшиеся сливки и тщательно перемешать.

Подошедшее тесто разделить на две неравные части. Большую раскатать в пласт, выложить на противень. На тесто положить теплую начинку, разровнять ее. Из оставшегося теста сформовать полоски и выложить их на пирог решеткой. Края нижнего пласта аккуратно загнуть вверх. Смазать тесто взбитым яйцом.

Выпекать в разогретой духовке до готовности.

В отверстия решетки можно положить по одному ядру обжаренного соленого миндаля.



Пирог из манной крупы

1 стакан манной крупы, 1 стакан сметаны, 4 яйца, 125 г маргарина, 0,5 стакана сахара, сода, соль.

Манную крупу соединить со сметаной, перемешать и поставить на ночь в холодильник. После этого в смесь добавить яйца, сахар, маргарин, немного соды и соли. Тщательно перемешать.

Получившуюся массу выложить в холодную форму, смазать растопленным маргарином и запечь в духовке.



Пирог к чаю

Для теста: 2,5–3 стакана муки, 200 г сметаны, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1,5 ч. ложки соды.



Для начинки: 0,5 стакана густого варенья, 1 яблоко, 0,5 стакана кураги, орехи, изюм.

Сметану перемешать с содой и дать настояться 10–15 мин. Размягченное масло взбить с сахаром и яйцами, добавить сметану с содой и муку, вымесить тесто.

Форму смазать маслом и припылить мукой. Влить тесто. Выпекать в течение 40–50 мин в прогретой духовке. Готовый пирог остудить.

Яблоко очистить, мелко нарезать, добавить измельченную курагу, орехи и варенье, перемешать. Получившейся смесью тщательно смазать пирог и дать ему пропитаться.



Пирог с квашеной капустой

Для теста: мука по потребности, 2 стакана растительного масла, 2 стакана воды, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 1,5 кг квашеной капусты, 1 луковица, 0,5 стакана растительного масла, лавровый лист, соль.

Для смазывания: 1 яичный желток.

Приготовить тесто. Растительное масло смешать с водой, взбить, добавить соль и сахар, перемешать. Всыпать столько муки, чтобы получилось мягкое тесто. Поставить его на 20 мин в холодильник.

Приготовить начинку. Квашеную капусту тщательно вымыть, отжать, выложить в сковороду с раскаленным растительным маслом. Обжарить, непрерывно помешивая.

Когда капуста зарумянится, влить 1 стакан воды, **36** уменьшить огонь, накрыть посуду крышкой и тушить,



время от времени помешивая, пока капуста не станет мягкой. При необходимости подлить еще воды. Лук мелко порубить, обжарить до золотистого цвета, соединить с капустой, добавить лавровый лист и перемешать.

Тесто разделить пополам и раскатать в два пласта. Глубокий противень смазать растительным маслом, припылить мукой. Выложить на него пласт теста, сверху положить начинку, разровнять. Накрыть вторым пластом, края теста защипать. Посредине верхнего пласта сделать круглое отверстие. Смазать пирог взбитым желтком.

Выпекать в разогретой духовке до готовности.



Пирог с солеными груздями

Для теста: мука по потребности, 1,5 стакана растительного масла, 500 мл простокваши, 0,5 стакана сахара, лимонная кислота, соль.

Для начинки: 1 кг соленых груздей, 3 луковицы, 100 г растительного масла.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовить тесто. Простоквашу соединить с сахаром, перемешать. Непрерывно помешивая, добавить понемногу растительное масло и немного лимонной кислоты. Всыпать столько муки, чтобы получилось мягкое тесто. Вымесить тесто руками, разделить его на две неравные части.

Приготовить начинку. Лук мелко нарезать и обжарить в глубокой сковороде с кипящим растительным маслом. Когда лук приобретет светло-золотистый оттенок, добавить промытые и мелко нарезанные грузди и слегка обжарить их вместе с луком.



Большую часть (примерно три четверти) теста раскатать в пласт, выложить на смазанный растительным маслом противень. На тесто положить начинку, разровнять. Оставшееся тесто раскатать в тонкий пласт, накрыть им начинку. Края пирога защипать. В середине «крышки» сделать небольшое отверстие. Смазать взбитым яйцом.

Выпекать в разогретой духовке на среднем огне до готовности.



Пирог-рыбник с картофелем

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 1–3 яйца, 15–25 г дрожжей, 50–100 г сливочного или растительного масла, 40–100 г сахара, 15 г соли.

Для начинки: 500 г рыбного филе, 1–2 луковицы, 2–3 клубня картофеля, 2–3 ст. ложки сливочного масла, растительное масло, соль.

Для смазывания: квас, сливочное масло.

Приготовить дрожжевое опарное тесто (см. главу «Тесто»).

Приготовить начинку. Филе нарезать небольшими кусочками, слегка посолить. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками, лук — тонкими полукольцами. Лук обжарить до светло-золотистого оттенка в сливочном масле.

Тесто разделить на две части, раскатать их в пласты. Один пласт выложить на противень, смазанный маслом. На него выложить слой картофеля, слегка посолить. Затем положить рыбу, разровнять. На рыбу выложить лук, слегка посолить. Сбрызнуть подогретым растительным мас-



лом. Накрывать начинку вторым пластом теста, края пирога защипать. Верх пирога смазать квасом, проколоть в нескольких местах вилкой.

Выпекать в разогретой духовке до готовности. Готовый пирог сразу же смазать сливочным маслом.

В начинке можно использовать не сырой картофель, а картофельное пюре, смешанное с мелко нарезанным и обжаренным репчатым луком.

Для пирога можно использовать не сдобное, а пресное дрожжевое тесто (без сахара и молока).



Праздничная кулебяка с рыбой

Для теста: 600–700 г пшеничной муки, 360–400 мл молока, 30–40 г свежих дрожжей, 200 г сливочного маргарина, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 800 г свежей мелкой рыбы, 1 крупная рыба (1,5–2 кг), 5 вареных яиц, черный молотый перец, соль.

Для жаренья рыбы: 150 г сливочного масла.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовить дрожжевое тесто безопасным способом (см. главу «Тесто»).

Мелкую рыбу выпотрошить, очистить от кожи и костей, обжарить в сливочном масле, мелко порубить, остудить, посолить и поперчить по вкусу. Яйца мелко порубить и смешать с рыбой. Получившуюся смесь поставить в холодильник.

Крупную рыбу выпотрошить, очистить от кожи и костей, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить по вкусу, обжарить в сливочном масле.



Тесто раскатать в пласт толщиной около 1 см. В середину пласта положить половину смеси рыбы с яйцом, разровнять. Сверху выложить куски охлажденной крупной рыбы, на нее — оставшуюся смесь рыбы с яйцом. Противоположные края пласта соединить, защипать.

Противень смазать маслом. Положить на него пирог швом вниз, придать пирогу форму батона. Поверхность и бока заготовки проколоть в нескольких местах вилкой. Дать постоять в течение 15–20 мин. Затем смазать пирог взбитым яйцом.

Выпекать в духовке, разогретой до 180° С, до готовности.

Если в качестве начинки вы используете сига, его надо не обжаривать, а положить сырым, если угря — отварить в подсоленной воде.

БЛИНЫ И ОЛАДЬИ



Блины скороспелки

500 г пшеничной муки, 3 стакана воды, 2–3 яйца, 0,5 ч. ложки соды, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 0,5 ч. ложки соли, растительное масло.

Яйца взбить в пену, влить теплую воду, добавить соль, сахар и соду и перемешать. Взбивая, всыпать понемногу муку, следя за тем, чтобы не осталось комков. В получившееся тесто влить лимонную кислоту, разведенную в 1 ст. ложке воды. Снова перемешать.

Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазывая ее маслом.



Сдобные рождественские блины

3 стакана муки без горки, 2 яйца, 2 ч. ложки сахара, 2 стакана молока, 100 г сливок, 50 г маргарина или сливочного масла, 30 г свежих дрожжей, 1 ч. ложка соли, свиное сало.



Дрожжи раскрошить, залить 1 стаканом молока, добавить 1 ч. ложку сахара, добавить немного теплой воды, перемешать. Всыпать 2 стакана муки и замесить опару. Присыпать опару мукой, накрыть посуду полотняной салфеткой или марлей и поставить в теплое место на 2–3 ч.

Яичные белки аккуратно отделить от белков.

Когда опара поднимется, влить оставшееся теплое молоко, добавить яичные желтки, оставшиеся сахар и муку, соль. Тщательно вымесить тесто и выдержать его в теплом месте в течение 1–1,5 ч. Когда тесто поднимется, ввести взбитые в крутую пену белки и теплые сливки. Перемешать, дать настояться в течение 15–20 мин.

После этого аккуратно перемешать тесто сверху вниз, дать ему слегка подняться.

Раскалить сковороду. Выпекать блины, смазывая сковороду кусочком свиного сала.

К готовым блинам можно подать сметану, мед, варенье, сиропы и т. д.

Сковороду можно также смазывать половинкой луковицы, макая ее в растительное масло.



Оладьи из кислого теста

500 г муки, 2 стакана воды или молока, 25 г дрожжей, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, растительное масло, соль.

Дрожжи развести в теплой воде или молоке с сахаром, добавить яйцо и муку, слегка посолить и замесить тесто консистенции густой сметаны без комков. Поставить тесто в теплое место и дать ему подняться.



Раскалить сковороду. Выпекать оладьи с двух сторон в кипящем масле.

К оладьям можно подать сметану или варенье.



Оладьи с яблоками

1 стакан муки, 1 стакан простокваши, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 1 антоновское яблоко, растительное масло, сода, соль.

Простоквашу соединить с яйцом и сахаром, добавить немного соды и соли, перемешать. Всыпать муку и, взбивая, замесить тесто консистенции густой сметаны.

Яблоко очистить от кожицы и сердцевины, нарезать маленькими кубиками, добавить тесто и тщательно перемешать.

Выпекать на разогретой сковороде с кипящим маслом, обжаривая оладьи с двух сторон.



Растрепухи

600–800 г муки, 20 г дрожжей, 1 стакан воды, растительное масло, соль.

Дрожжи развести в теплой воде с небольшим количеством соли. Затем ввести порциями муку, перемешивая тесто ложкой по часовой стрелке до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок посуды. Накрыть посуду полот-



няной салфеткой и поставить в теплое место на 1 ч. После этого перемешать тесто, снова накрыть салфеткой и дать ему настояться еще в течение 1 ч в теплом месте.

Из готового теста сформовать шарики, а затем раскатать каждый в лепешку. Обжарить их в кипящем масле с обеих сторон.

Растрепухи можно использовать как самостоятельное блюдо или вместо хлеба к супу либо второму.



Блинчики на кефире

300 г пшеничной муки, 500 мл кефира, 2 ч. ложки сахара, 100 г растительного масла.

Сахар развести в кефире до полного растворения. Затем, понемногу добавляя муку, замесить тесто консистенции жидкой сметаны без комков.

Выпекать блинчики на раскаленной сковороде, смазывая ее растительным маслом.



Блинчики на молоке

1 стакан муки, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 500 мл молока, растительное масло, сода, соль.

Яйца взбить с сахаром, добавить немного соды, слегка посолить. Влить молоко, перемешать. Постепенно добавляя муку, замесить тесто консистенции жидкой



сметаны без комков (можно воспользоваться миксером).

Раскалить сковороду. Выпекать блинчики, смазывая сковороду растительным маслом, подрумянивая их с двух сторон.

Готовые блинчики складывать стопкой на тарелку, смазывая верхний блин тонким слоем сливочного масла.



Картофельные оладьи

1 кг картофеля, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, растительное масло, соль.

Картофель тщательно вымыть, очистить, натереть на средней терке. Добавить яйца и муку, посолить по вкусу и тщательно перемешать.

Выпекать оладьи в кипящем масле с двух сторон до образования румяной корочки.

Готовые оладьи особенно хороши с грибной подливкой.



Оладьи из сырой моркови

500 г моркови, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, сливочное масло, соль.

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Добавить яйца и муку, посолить по вкусу и тщательно перемешать.



Жарить на сливочном масле, подрумянивая с двух сторон.

К готовым оладьям подать густую сметану. Можно ее слегка подсластить.



Заварные гречневые блины

4 стакана гречневой муки, 2,5 стакана воды, 2 стакана молока, 20–25 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, растительное масло, соль.

Два стакана муки залить двумя стаканами кипящей воды и быстро размешать так, чтобы не осталось комков. Остудить массу до комнатной температуры, добавить дрожжи, разведенные в 0,5 стакана теплой воды. Взбить. Накрыть опару полотняной салфеткой и поставить в теплое место. Когда опара увеличится в объеме в два-три раза, добавить оставшуюся муку, сахар, влить молоко, посолить, снова взбить. Поставить тесто в теплое место и дать ему подойти.

Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.



Блины с гречневой мукой

2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 1 стакан сливок, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, растительное масло, соль.



Половину молока вскипятить, слегка остудить. Отлить 0,5 стакана и развести в этом молоке дрожжи.

Дать им слегка настояться, соединить с оставшимся теплым молоком, добавить гречневую муку и тщательно перемешать — так, чтобы не было комков. Получившуюся опару поставить в теплое место примерно на 2 ч.

Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Белки взбить в крутую пену. Желтки растереть со сметаной, маслом, сахаром и солью. Взбить сливки.

Когда опара поднимется, размешать деревянной ложкой, влить оставшееся молоко, ввести желтки и пшеничную муку. Тщательно перемешать и дать тесту подняться в теплом месте. После этого добавить смесь яичных белков и сливок, аккуратно перемешать, дать тесту расстояться в течение 15–20 мин.

Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной маслом, подрумянивая их с обеих сторон.



Блины на опаре

1 кг пшеничной муки, 4–5 стаканов молока, 2 стакана воды, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 40 г дрожжей, 1,5 ч. ложки соли, растительное масло.

Дрожжи развести в теплой воде, добавить половину муки, тщательно перемешать до образования гладкой массы. Накрывать посуду полотняной салфеткой, поставить в теплое место примерно на 1 ч.

Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Белки взбить в крутую пену.



Когда опара поднимется, добавить сахар, соль, желтки, растопленное масло, перемешать. Продолжая перемешивать, ввести оставшуюся муку. В получившуюся массу влить понемногу теплое молоко, каждый раз тщательно вымешивая тесто. Накрывать посуду полотняной салфеткой и поставить в теплое место. Когда оно поднимется, перемешать и снова поставить в теплое место. После того как тесто подойдет второй раз, ввести яичные белки, дать тесту снова подняться и сразу же выпекать блины.

Блины выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.



Блины из белого хлеба

400 г черствого белого хлеба, 500 г муки, 7 стаканов молока, 6 яиц, 1 ч. ложка соли, растительное масло.

С черствого хлеба удалить корку с помощью терки. Хлеб размочить в молоке, а затем протереть через сито.

Яйца взбить, добавить соль, муку и половину хлеба. Тщательно взбить массу, а затем ввести в нее оставшийся хлеб. Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.



Заварные блинчики

1,5 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан воды, 1,5 стакана молока, 60 г сливочного масла, 50 мл вишневой наливки, растительное масло, соль.



Воду довести до кипения, распустить в ней масло, добавить немного соли, перемешать. Снять посуду с огня, всыпать муку и тщательно перемешать деревянной ложкой.

Получившуюся массу слегка охладить. Продолжая перемешивать, ввести по одному яйца. В образовавшуюся однородную массу влить наливку, а затем развести тесто молоком, добавляя его понемногу и перемешивая, чтобы не было комков.

Выпекать на раскаленной сковороде в кипящем масле, обжаривая блинчики с двух сторон. Наливать столько теста, чтобы блинчики получились толстыми.

Готовые блинчики подать с вареньем.



Блины из овсяных хлопьев

Для теста: 0,75 стакана муки, 2,5 стакана овсяных хлопьев, 1 стакан молока, 2 яйца, 150 г сливочного масла, 0,25 стакана сахарной пудры, 0,25 ч. ложки разрыхлителя для теста (пекарского порошка).

Для жаренья: растительное масло.

Для смазывания: сливочное масло.

Два стакана овсяных хлопьев соединить с мукой и сахарной пудрой, раздробить в миксере в течение 10–20 с. Добавить яйца, молоко, 100 г сливочного масла и взбивать еще 10–20 с.

Всыпать разрыхлитель и оставшиеся хлопья, перемешать, накрыть посуду крышкой и оставить на 10 мин.

Разогреть сковороду и, смазывая ее растительным маслом, выпечь блины. Готовые блинчики смазать



растопленным сливочным маслом. Подавать с медом или вареньем.



Манные блинчики с изюмом

230 г манной крупы, 2 стакана молока, 2 яйца, 100 г изюма, топленое масло, сахарная пудра, соль.

Крупу соединить с молоком, посолить по вкусу, добавить яйца и перемешать. Дать смеси настояться до тех пор, пока крупа не разбухнет. Изюм без косточек тщательно вымыть, обдать кипятком и соединить с манной смесью. Перемешать.

Топленое масло довести до кипения, вылить его на горячий противень. Выложить ложкой манную смесь, посыпать заготовки изюмом и испечь до готовности. Затем проколоть блинчики вилкой и подержать их в духовке еще несколько минут.

Готовые блинчики посыпать сахарной пудрой.



Оладьи с тыквой

1 кг муки, 1 кг тыквы, 2 яйца, 1–2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки уксуса, 0,5 ч. ложки соды, 1,5 ч. ложки соли, растительное масло.

Тыкву очистить от кожуры и семян, мякоть нарезать и отварить до готовности в небольшом количестве подсоленной воды. Сразу же пропустить через мясорубку или протереть через сито. В тыквенное пюре ввести яйца,



вливать уксус, всыпать смесь муки и соды, посолить по вкусу, тщательно вымесить.

Выпекать оладьи на раскаленной сковороде в кипящем масле, обжаривая их с двух сторон.

Вместо тыквы можно использовать кабачки или морковь.

К готовым оладьям подать сметану.



Русские хлебные блины

0,5 буханки белого хлеба, 100 г сливочного масла, 6 яиц, цедра 1 лимона, 1–2 ст. ложки толченого миндаля, молотая корица, сахар, растительное масло, соль.

Хлеб размочить в воде или молоке до набухания. Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Белки взбить в крутую пену. Масло растопить и взбить с желтками.

Размоченный хлеб отжать, добавить смесь масла и желтков, тертую цедру, миндаль, корицу, сахар и соль по вкусу. Тщательно перемешать, а затем ввести белки.

Жарить блины на раскаленной сковороде в большом количестве кипящего растительного масла.



Северные блины

1 кг муки, 4,5 стакана молока, 3 яйца, 0,5 стакана сливок, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара, растительное масло, сода, гашенная уксусом, соль.



Молоко подогреть до комнатной температуры, а затем, постоянно помешивая, постепенно ввести в него муку.

Добавить немного соды, посолить по вкусу. Взбить до образования однородной массы, развести сливками. В получившуюся смесь влить 1 стакан кипящей воды, перемешать, ввести яйца и снова перемешать.

Выпекать блины на раскаленной сковороде в сливочном масле.



Ажурные блины

Для теста: пшеничная мука по потребности, 3–4 стакана молока, 50 г сливочного масла или маргарина, 3–4 яйца, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка (без горки) соды, соль.

Для жаренья: растительное масло.

Один стакан молока вылить в глубокую эмалированную посуду, добавить сливочное масло (или маргарин), растительное масло, соль, сахар, перемешать и довести смесь до кипения. После этого положить соду, перемешать и снять посуду с огня.

Влить оставшееся молоко и снова перемешать. В отдельной посуде взбить яйца и влить их в смесь, предварительно немного остудив ее, чтобы яйца не заварились. Добавить муку. Ее должно быть столько, чтобы тесто получилось очень жидким.

Разогреть толстостенную сковороду (лучше всего – чугунную), смазать ее растительным маслом и выпечь



иначе блины не получатся тонкими. Сковороду смазать маслом только перед выпечкой первого блина.



Блинчики пресные

2 стакана муки, 3 стакана молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, растительное масло.

Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Белки взбить в крутую пену. Желтки взбить с солью, добавить молоко, сахар и растопленное масло. Муку просеять и, помешивая, ввести в нее желтково-молочную смесь. Когда образуется однородная масса без комков, добавить яичные белки и снова перемешать.

Выпекать блинчики на раскаленной сковороде, смазанной тонким слоем растительного масла.



Блины с грибами

Для теста: 1–1,5 стакана муки, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 2–3 ст. ложки растительного масла, соль.

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа или петрушки, черный молотый перец, соль.

Для соуса: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 яичных желтка, соль.



Для жаренья: 500 г топленого или оливкового масла.

Из указанных ингредиентов приготовить тесто для блинов, накрыть его салфеткой и дать немного настояться. Грибы отварить и мелко порубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и размять вилкой или порубить острым ножом. Приготовить соус: муку и сливочное масло растереть на сковороде до образования однородной массы и, непрерывно помешивая, влить горячее молоко, посолить, добавить томат-пюре и проварить до тех пор, пока масса не загустеет. После этого смешать соус с желтками, грибами и рублеными яйцами. Поставить сковороду на слабый огонь и, помешивая, подогреть начинку, пока она не загустеет. Затем посолить, поперчить, положить зелень укропа и петрушки, охладить.

Разогреть сковороду и поджарить блинчики в топленом или оливковом масле. На каждый блин положить по 1 ст. ложке начинки, свернуть его конвертиком, еще раз быстро обжарить. Блины подавать горячими к грибному супу, к чаю или как закуску.



Блины с грибами и луком

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 л молока, 4 яйца, соль.

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 1–2 луковицы, сливочное масло, соль.

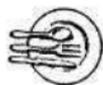
Для жаренья: растительное масло.

Муку просеять, посолить, добавить молоко и яйца и тщательно перемешать, чтобы не было комков. Накрыть салфеткой и оставить на 15–20 мин.



Приготовить начинку. Для этого грибы отварить в подсоленной воде, мелко порубить и обжарить в сливочном масле. Репчатый лук мелко нашинковать и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Грибы и лук соединить, посолить и тщательно перемешать.

Разогреть сковороду и, смазывая ее растительным маслом, выпечь блины. На каждый блин положить начинку. Блины сложить пополам или конвертиком. Можно подать со сметаной.

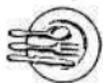


Блинчики с зеленым луком

1 стакан пшеничной муки, 1,5 стакана молока, 2 яйца, 1 стакан мелко нарезанного зеленого лука, 100 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Яйца взбить, развести молоком, слегка посолить. Помешивая, понемногу всыпать муку и замесить тесто консистенции густой сметаны. Зеленый лук обжарить в сливочном масле, остудить, ввести в тесто, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Каждый блинчик сложить пополам и посыпать сыром.



Блины с малиной

Для теста: 0,5 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. лож-



ки сахара, 0,25 ч. ложки разрыхлителя для теста (пекарского порошка).

Для начинки: 1 ст. ложка свежей малины, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка крахмала, 2 ст. ложки воды.

Для жаренья: растительное масло.

Малину засыпать сахаром и оставить на 30 мин. Затем сок слить, добавить размешанный с водой крахмал и подогреть, помешивая, пока сок не загустеет. Всыпать в него малину, перемешать и остудить.

Молоко, яйцо, растительное масло, сахар и муку смешать и взбить до образования однородной массы (если пользоваться миксером, то в течение 3–4 мин). Накрыть салфеткой и выдержать 10 мин. Добавить разрыхлитель, все тщательно перемешать.

Разогреть сковороду и, смазывая ее растительным маслом, выпечь блины. Готовые блинчики смазать малиновой массой и сложить пополам. К блинам можно подать взбитые сливки или сметану, взбитую с сахаром.



Блины с морковью и изюмом

Для теста: 1 стакан муки, 1 ст. ложка сахара, 3 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 0,5 ч. ложки разрыхлителя для теста (пекарского порошка).

Для начинки: 3–4 крупные моркови, 1 стакан изюма без косточек, сливочное масло, сахар.

Для жаренья: растительное масло.



разбавить смесь молоком и водой. Еще раз перемешать, накрыть тесто салфеткой и поставить в теплое место на 30–40 мин.

Приготовить начинку. Морковь вымыть, очистить, натереть на средней терке и обжарить в сливочном масле. Изюм перебрать, промыть, ошпарить крутым кипятком и откинуть на сито. Соединить морковь и изюм, добавить сахар по вкусу и перемешать.

Разогреть сковороду и, смазывая ее растительным маслом, выпечь блины. На каждый блин положить начинку, сложить блины конвертиками и быстро обжарить со всех сторон. Подавать со сметаной или взбитыми сливками.



Блинчики с творогом и изюмом

150 г муки, 100 г крахмала, 10 яиц, 150 г сахара, 850 мл молока, 100 г сливочного масла, 600 г жирного творога, 100 г изюма, 2 ч. ложки ванильного сахара, цедра 1–2 лимонов, сахарная пудра, растительное масло, соль.

Соединить муку, крахмал, 2 яйца, 2 ч. ложки сахара, 600 мл молока, 100 мл воды, немного соли, замесить блинное тесто, дать ему расстояться в течение получаса. После этого поджарить на растительном масле четное число блинчиков.

Аккуратно отделить белки от желтков четырех яиц. Желтки соединить со сливочным маслом, 100 г сахара, ванильным сахаром, цедрой и небольшим количеством соли, перемешать, а затем взбить. В получившуюся массу добавить творог, изюм, а затем взбитые в крутую пену белки. Перемешать.

Получившейся массой смазать блинчики, свернуть их рулетиками и положить в форму.



Оставшиеся яйца взбить с оставшимися молоком и сахаром. Этой смесью полить блинчики. Запечь в разогретой до 200° С духовке в течение

30–40 мин.

Готовые блинчики подавать теплыми, посыпав сахарной пудрой.



Блины с морковью и коринкой

150 г муки, 5 шт. моркови, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана коринки, 6 яиц, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки толченых сухарей, 1,5 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, растительное масло.

Морковь очистить, вымыть, натереть на средней терке, добавить 1 ст. ложку сливочного масла, вымытую коринку и тушить, постоянно помешивая, пока морковь не станет мягкой. Получившуюся массу остудить.

Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Белки взбить в крутую пену. Желтки соединить со сметаной, сухарями, молоком, мукой и солью. Взбить, добавить морковную массу, ввести белки и перемешать.

Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.



Блинчики с черникой



Для начинки: 300 г черники.

Для украшения: мелисса, мед.

Для жаренья: маргарин.

Сливочное масло или маргарин растопить, добавить яйца и муку, перемешать, посолить. Постоянно помешивая, влить молоко. Получившееся тесто накрыть полотняной салфеткой и дать настояться в течение получаса.

На раскаленной сковороде поджарить 12 блинчиков в разогретом маргарине. Сложить их стопками по три штуки, проложив каждый блинчик черникой. Сверху положить листочки мелиссы и полить медом.



Блины с яблоками и черникой

125 г муки, 1 яйцо, 300 мл молока, 750 г яблок, 125 г свежей черники, 25 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 ст. ложки свежего яблочного сока или воды, 140 мл сливок, сахарная пудра, растительное масло, соль.

Муку просеять, добавить яйцо, немного соли, влить молоко и взбить венчиком в однородную массу без комков.

Поджарить блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Готовые блины сложить стопкой, переложив их пергаментом.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать, положить в сковороду со сливочным маслом, посыпать сахаром, полить соком или водой. Довести до кипения на слабом огне. Тушить в течение 10–12 мин, пока не выпарится вся жидкость. Снять с огня и слегка остудить.

Сливки взбить.



Каждый блин сложить треугольничками, выложить на десертные тарелки. Рядом положить яблоки, чернику и взбитые сливки. Посыпать сахарной пудрой.



Деревенские блины

500–600 г муки, 1 л молока, 2 яйца, 1 пакетик сухих дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,25 стакана растительного масла, сахар, соль.

Молоко слегка подогреть, добавить дрожжи, яйца, сахар и соль по вкусу, тщательно перемешать. Дать настояться около 20 мин, затем влить растительное масло и растопленное сливочное масло. Перемешивая, ввести понемногу муку. Перемешать тесто так, чтобы не осталось комков.

Выпекать блины на сухой раскаленной сковороде.



Славянские блины

700 г пшеничной муки, 250 г сметаны, 8 яиц, растительное масло, соль.

Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Белки взбить в крутую пену. Желтки слегка посолить, добавить сметану и взбить до образования густой пены. Ввести постепенно муку, просеивая ее через ситечко. Затем добавить белки и перемешать сверху вниз до образования однородной массы.



Выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

К готовым блинам подать варенье, икру, рыбу слабой соли.



Гурьевские блины

2 стакана пшеничной муки, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 2,5 стакана кефира или кислого молока, сахар, растительное масло, соль.

Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Белки взбить в крутую пену. Желтки растереть добела с сахаром и солью. Добавить муку, растопленное сливочное масло, кефир или молоко. Замесить тесто. Тщательно взбить. Ввести белки и аккуратно перемешать.

Выпекать на раскаленной сковороде, слегка смазанной растительным маслом.



Оладьи с репчатым луком

2 тонкостенных стакана ржаной муки, 20–30 г дрожжей, репчатый лук, растительное масло, соль.

Муку просеять, добавить разведенные в теплой воде дрожжи, влить столько воды, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны, посолить по вкусу, тщательно перемешать. Накрыть посуду полотняной



салфеткой и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, не перемешивать его, а сразу выпекать.

Разогреть сковороду, смазать растительным маслом, выложить тесто с помощью столовой ложки. На каждую заготовку положить по колечку лука и слегка притопить его. Обжарить оладьи с двух сторон.



Оладьи со свежей капустой

6 ст. ложек пшеничной муки, 2 стакана кефира или простокваши, 200 г мелко нарубленной белокочанной капусты, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, сахар, соль, сливочный маргарин или растительное масло для жаренья.

Яйца взбить, добавить кефир или простоквашу, посолить по вкусу, добавить немного сахара, ввести муку и растительное масло. Замесить тесто. Положить в него капусту и перемешать.

Жарить на раскаленной сковороде в маргарине или растительном масле.

К готовым оладьям подать сметану.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Тесто	5
Пироги.	10
Блины и оладьи	41

БАБУШКИНЫ ПИРОГИ И БЛИНЫ

Художественный редактор А. Г. Лютиков
Художник А. Г. Вайник
Верстка А. Г. Вайник
Корректор И. Г. Иванова

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип покет» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket»
Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598.
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А, Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 10.12.2007.

Формат 70x100¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.

Тираж 10 000 экз. Заказ №8119

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org